



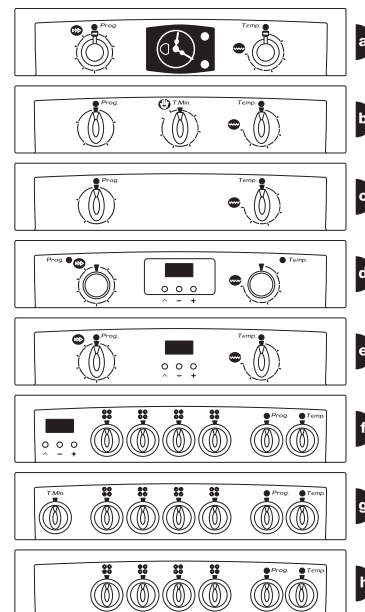
edesa

EDESA
Alpto. 49 Bº San Andrés 19
20500 Mondragón (SPAIN)
info@edesa.com
www.edesa.com

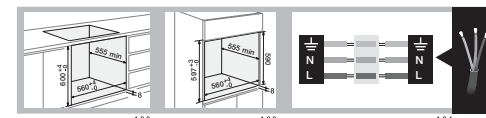


edesa

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES
EN INSTRUCTION MANUAL
CA MANUAL D'INSTRUCCIONS
GL MANUAL DE INSTRUÇÕES
EU ERABILERA-ESKULIBURUA



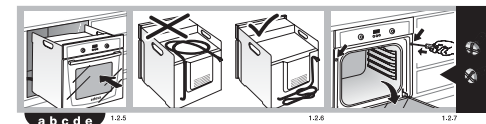
1.2



1.2.2

1.2.3

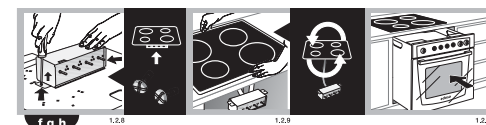
1.2.4



1.2.5

1.2.6

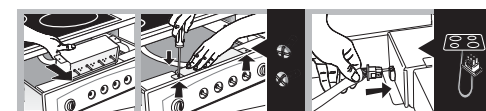
1.2.7



1.2.8

1.2.9

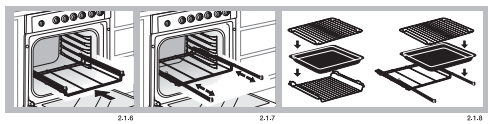
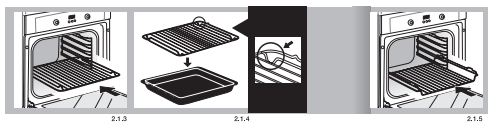
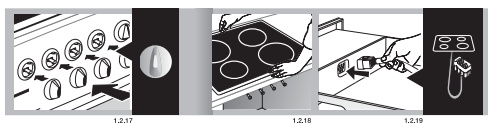
1.2.10



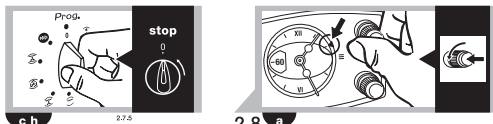
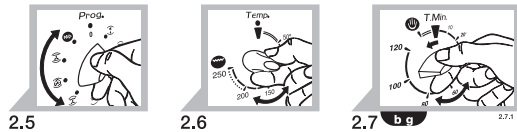
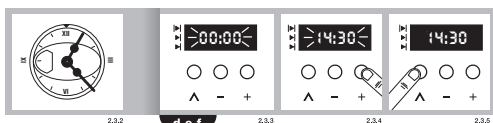
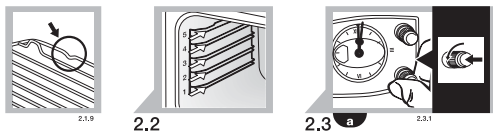
1.2.11

1.2.12

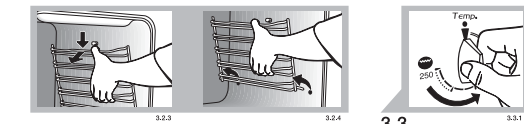
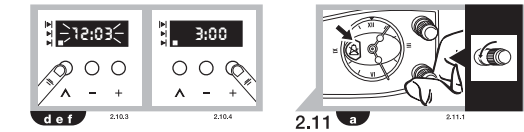
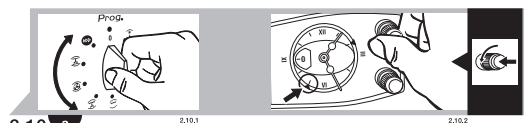
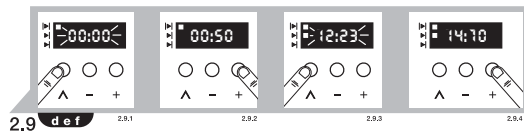
1.2.13



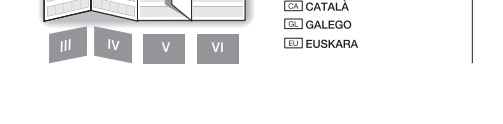
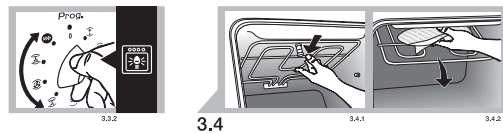
III



IV



V



VI

- ES ESPAÑOL
- PT PORTUGUÊS
- EN ENGLISH
- CA CATALÀ
- GA GALEGO
- EU EUSKARA



Manual de instrucciones

Muy importante: Lee íntegramente este manual antes de utilizar el horno. La documentación y accesorios, los encontrarás en el interior del horno.

Este manual está diseñado de forma que los textos estén relacionados con los dibujos correspondientes.



Identificación



Identifica el modelo de tu horno ("a", "b", "c", "d", "e", "f", "g", "h") comparando el panel de mandos de tu aparato con el de las ilustraciones.



Instalación



1.1 Desembalaje. Retira todos los elementos de protección.

1.2 Conexión a la red eléctrica. Ten siempre en cuenta los datos de la placa de características (1.2.1) y las medidas del mueble en el que se va a encastrar el horno (1.2.2, 1.2.3). Los muebles en contacto con el horno deben soportar temperaturas de hasta 90°C y los frontales de los muebles adyacentes como mínimo 70°C.

Hornos independientes: el aparato debe conectarse a la red mediante una conexión fija monofásica, en la cual, la conexión neutro (color azul) con neutro debe quedar garantizada (1.2.4). Introduce el horno en el hueco cuidando que el cable sobrante no quede en la parte superior (1.2.5, 1.2.6). Sujétalo al mueble con los dos tornillos suministrados (1.2.7).

Hornos polivalentes para placas

vitrocerámicas: el horno sólo se instalará con las placas vitrocerámicas recomendadas por el fabricante con el fin de evitar un peligro. Coloca la placa de cocción encima de la encimera y suelta la caja de los conmutadores (1.2.8). Introduce la placa en el hueco de la encimera cumpliendo los requisitos de instalación (ver manual de la placa) (1.2.9). Introduce el horno en el hueco del mueble dejando espacio para su manipulación (1.2.10). Atornilla la caja al horno (1.2.11, 1.2.12). Conecta la placa al horno (1.2.13). Introduce el horno hasta el fondo y sujétalo con los dos tornillos suministrados (1.2.14, 1.2.15). Coloca a presión los suplementos de los mandos,

según el tipo de foco de calor (1.2.16) y los mandos (1.2.17.).

Conjunto Horno + placa: conecta el horno a la red (1.2.4). Introduce la placa en el hueco de la encimera cumpliendo los requisitos de instalación (ver manual de la placa) (1.2.18). Introduce el horno en el hueco del mueble dejando espacio para la manipulación (1.2.10). Conecta la placa al horno (1.2.19). Introduce el horno hasta el fondo y sujétalo con los dos tornillos suministrados (1.2.14, 1.2.15).



Uso



Antes de utilizar tu nuevo horno por primera vez caliéntalo en vacío (sin alimento, en posición , 250°C y 30 minutos de duración). Puede producir humo o mal olor (es normal debido al calentamiento de restos de grasa, etc). Una vez se haya enfriado, efectúa una limpieza previa pasando por el interior un paño húmedo.

2.1 Accesorios. Según modelo, dispones de Bandeja Estándar , Bandeja Profunda , y Parrilla Estándar  (2.1.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la parrilla estándar   (2.1.4) formando un conjunto. La Parrilla de extracción parcial (2.1.5) y la Parrilla de extracción total (2.1.6, 2.1.7) son el soporte de las bandejas o conjunto (2.1.8). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlos en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.1.9).

2.2 Posición accesorio. Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios  1  2  3  4  5.

2.3 Ajuste de hora. Reloj convencional: presiona el mando inferior y gíralo (2.3.1). Ajusta la hora (2.3.2). **Reloj digital:** La hora parpadea. (2.3.3). Regula la hora pulsando ,  (2.3.4). Pulse  para validar (2.3.5). **Nota:** vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico o por cambio horario.



2.4 Alimento a cocinar. Introduce el alimento en el horno. Selecciona el accesorio(s) y su posición, previa consulta de la tabla de cocción. Cierra la puerta.

2.5 Selección función de cocinado. *Prog.*
Selecciona la función de cocinado según modelo  girando el mando selector. Se encenderá el piloto de funcionamiento.

2.6 Selección de la temperatura *Temp.*
Selecciona la temperatura girando el mando selector. El piloto se apagará cuando alcance la temperatura seleccionada.

FUNCIONES DE TIEMPO

2.7 Selección de la duración. *T.Min.*:
selecciona los minutos girando el mando selector. (2.7.1). Si quieres que funcione sin límite de tiempo, ponlo en la posición manual .

Reloj convencional: gira el mando inferior a la izquierda y selecciona los minutos (2.7.2). Si quieres que funcione sin límite de tiempo, ponlo en la posición manual  y haz coincidir la flecha roja con las horas que indican las agujas del reloj.

Reloj digital: Una vez seleccionado programa *Prog.* y temperatura *Temp.* pulsa la tecla , aparece el símbolo de duración de cocción  y el tiempo se pondrá a 0 y parpadeará (2.7.3). Pulsa ,  para ajustar el tiempo, (2.7.4). Pulsa el símbolo  para validar.

Sin temporizador *T.Min.*: no puedes seleccionar la duración, el tiempo de funcionamiento es ilimitado. Para parar el horno pon el mando de programa *Prog.* en 0 (2.7.5).

2.8 Selección hora inicio.

Reloj convencional: una vez seleccionado programa, temperatura y duración, presiona el mando superior y gíralo hasta que la flecha roja indique la hora de inicio.

2.9 Selección hora fin.

Reloj digital: Una vez seleccionado programa *Prog.* y temperatura *Temp.*, pulsa la tecla , aparece el símbolo de duración de cocción  y el tiempo se pondrá

a 0 y parpadeará (2.9.1). Pulsa ,  para ajustar el tiempo, (2.9.2). Pulsa  hasta que parpadee el símbolo de hora fin  (2.9.3). Pulsa ,  para ajustar (2.9.4). Pulsa el símbolo  para validar.

2.10 Función avisador.

Reloj convencional: Selecciona la posición 0 con el mando de programa (2.10.1). Presiona y gira el mando superior hasta que la flecha roja indique la hora de aviso (2.10.2). Sólo funciona si el horno está apagado.

Reloj digital: pulsa varias veces la tecla  hasta que parpadee el símbolo del minutero  (2.10.3). Pulsa ,  para ajustar (2.10.4). Pulsa el símbolo  para validar.

2.11 Función bloqueo. Para evitar manipulaciones por parte de los niños.

Reloj convencional: presiona el mando inferior y gíralo hasta seleccionar  (2.11.1)

Advertencias de uso: una vez finalizado el tiempo de cocción, pon los mandos de función y temperatura en posición 0 y el mando de tiempo en posición mano . Abre con cuidado la puerta del horno, ya que puede salir vapor caliente.

3

Mantenimiento y limpieza



3.1 Limpieza de accesorios. Son aptos para lavavajillas. Si los limpias a mano, usa detergente de uso corriente. Ponlos a remojo para facilitar la limpieza.

3.2 Limpieza de guías laterales. Extrae las guías (3.2.1, 3.2.2), (3.2.3, 3.2.4) según modelo. Son aptos para lavavajillas. Si los limpias a mano, usa detergente de uso corriente y ayúdate de una esponja o cepillo.

3.3 Limpieza interior del horno. Enciende la luz interior (3.3.1, 3.3.2). **Modelos con paredes lisas: limpieza manual.** Limpia el horno a temperatura templada pasando un paño con agua caliente y vinagre. **Modelos con paredes rugosas: autolimpiantes.** Función de cocción , a 250°C y 30-60 minutos de duración.



3.4 Limpieza del techo. Si el grill es abatible (3.4.1, 3.4.2), pasa un paño con agua caliente y vinagre.

3.5 Limpieza exterior del horno. Usa productos neutros, sécalo bien con un paño suave.

Advertencias de uso: 1. Asegúrate de que el horno está apagado. 2. Nunca utilices máquinas de limpieza a vapor.

4

Solución de problemas



Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

4.1 No funciona. Comprueba si está conectado, y/o que el mando selector de tiempo no está en 0.

4.2 Sale humo durante la cocción. Reduce la temperatura y/o limpia el horno (punto 3.3).

4.3 Hace ruido después de la cocción. Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y la del exterior.



• **No manipules el horno para repararlo,** llama al servicio técnico.

5

Seguridad



- La instalación del horno, debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- La instalación eléctrica debe de estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente eléctrica con toma a tierra reglamentaria.
- El circuito de la red que alimenta el horno, debe tener un interruptor de corte omipolar de al menos 3 mm de separación entre contactos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su servicio postventa o

personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.

- Asegúrate de que el aparato está desconectado antes de sustituir la lámpara, para evitar posibles choques eléctricos.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta del horno, ya que se puede arañar la superficie y provocar la rotura en añicos del vidrio.
- Mantener alejados del horno a los niños pequeños. Durante el funcionamiento, hay partes accesibles que pueden calentarse.
- Evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Este aparato no esta destinado a ser utilizado por personas con capacidades reducidas.

6

Medio-ambiente



El horno ha sido diseñado pensando en la conservación del medio ambiente.

Respeta el medio ambiente. Precalienta el horno sólo cuando haga falta (consulta la tabla). Usa preferentemente moldes de color oscuro. Para largos periodos de horneado desconecta el horno 5 ó 10 minutos antes del tiempo previsto.

Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No elimines los aparatos mezclándolos con residuos domésticos generales.

Entrega tu horno en un centro especial de recogida.

El reciclado de electrodomésticos evita consecuencias negativas para la salud, el medio ambiente y permite ahorrar energía y recursos. Para mas información, contacta con las autoridades locales o establecimiento donde adquiriste el horno.



Tabla de Cocción

	Alimento	Programa y temperatura		Tiempo	Posición	Precalen- tamiento	Accesorios
carnes y aves	ternera 1,5 Kg	 190° C	 210° C	50 - 60 min	 1	no	
	cerdo 1,5 Kg	 150° C	 180° C	85 - 95 min	 2	no	
	cordero 1,2 Kg	 200° C	 220° C	40 - 50 min	 2	no	 
	pavo 4 Kg	 170° C	 190° C	115 - 125 min	 1	no	
	pollo 1,25 Kg	 210° C	 230° C	50 - 60 min	 1	no	
verduras	pimientos rojos asados 1,25 Kg	 190° C	 210° C	30 - 40 min	 2	no	 
	tomates rellenos 4 unid.	 200° C	 220° C	15 - 19 min	 2	no	
pescados y mariscos	merluza asada 1,5 Kg	 210° C	 230° C	7 - 9 min	 2	si	
	langostino al horno 1 Kg	 220° C	 240° C	4 - 5 min	 4	si	
	pescados asados 1 Kg	 200° C	 220° C	13 - 17 min	 2	si	
	bacalao al horno 1,5 Kg	 210° C	 220° C	7 - 9 min	 2	si	
varios	pizza	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 1	si	
	pan	 200° C	 220° C	18 - 22 min	 2	no	
	magdalenas	 190° C	 210° C	15 - 19 min	 2	si	
	flan	 130° C	 150° C	30 - 40 min	 1	no	
	descongelación para todo tipo de alimentos	 75° C			 2	no	